



**ALIMINTER, S.A.**

Río Segura, 9 Pol.Ind      TFNO.: (34) 968-693800  
30562 CEUTI              FAX: (34) 968-693838  
MURCIA – SPAIN      WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

**Descripción de producto**


**Identification du produit**

**Product specification**

**KETCHUP**

**Marca / Marque /Brand**

**BANGOR**

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
20/03/2014	11	 Ana Emparanza –D.Calidad



**ALIMINTER, S.A.**

Río Segura, 9 Pol.Ind TFNO.: (34) 968-693800  
 30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838  
 MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

**Ingredientes / Ingredients / Ingredients:**

Tomate y concentrado de tomate\*, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, estabilizantes: E-412, E-410, E-407, aroma, acidulante: E-330, conservadores: E-211, E-202.

Tomate\*, sirop de glucose et fructose, vinaigre, sucre, amidon modifié de maïs, sel, épaississants: E-412, E-410, E-407, arôme, acidifiant: E-330, conservateurs: E-211, E-202.

Tomato\*, glucose and fructose syrup, vinegar, sugar, modified corn starch, salt, stabilizers: E-412, E-410, E-407, flavour, acidifier: E-330, preservatives: E-211, E-202

**\* 140 g de tomate para elaborar 100g de producto**

**\*140 g de tomate pour élaborer 100 g de produit**

**\*140 g of tomato to produce 100 g of product**

**Características físico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics**

pH	< 4,0
Acidez / Acidity (%acetic acid)	> 0,9
Cloruros/Salt(%NaCl)	< 4.0
°Brix	> 25°

**Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties**

Aerobios mesófilos/Total plate count	< 10 <sup>4</sup> cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonella-Shigella	Aus-Abs / 25 g

**Composición nutricional / Information nutritionelle / Nutrition information:**

(per 100 g )

Proteínas /Protéines / Proteins	1.3 g
Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates	24.5 g
Azúcares/Sucres/Sugar	16.71 g
Grasas / Lipides / Fat	<0.1 g
Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat	<0.1 g
Sal/ Salt	2.07 g
Valor energético / Valeur énergétique / Calories	102 kcal (435 kJ)



**ALIMINTER, S.A.**

Río Segura, 9 Pol.Ind      TFNO.: (34) 968-693800  
30562 CEUTI              FAX: (34) 968-693838  
MURCIA – SPAIN      WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

**Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage**

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.  
A température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur  
Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

**Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life**

18 meses a partir de la fecha de envasado.(Bolsitas y tarrinas 12 meses; Pouches 24 meses)  
18 mois à partir de la date de production (Sachets et coupelles 12 mois; Pouches 24 mois)  
18 months after production date .(Sachets & pots 12 months; Pouches 24 months )

**Lote/ Lot**

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año.  
(K 0001) 1 de enero de 2000  
Lettre d'identification du produit, suivie de 4 dígitos: le premier l'année et les 3 suivants le jour de l'année.  
( K 0001) 1 janvier 2000.  
Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year.  
( K 0001) . 01-01-2000

**Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage**

Uso directo  
Usage direct.  
Direct use

**OGM/GMO**

Ninguno de los ingredientes entra en el ámbito de aplicación de Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003  
None of ingredient is required for labelling GM under regulations 1829/2003 and 1830/2003



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind TFNO.: (34) 968-693800  
30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838  
MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

## ALERGENOS- ALLERGENS

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof		X
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof		X
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets Peanuts and products thereof		X
Soja y productosa base de soja* Soybeans and products thereof**		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara* y productos derivados Nuts* and products thereof		X
Apio y productos derivados Celery and products thereof		X
Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Sesame seeds and products thereof		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos Lupin and products thereof		X
Moluscos y productos derivados Molluscs and products thereof		X
<b>Otros alérgenos - Other allergenes</b>		
Glutamato Glutamate		X
Maiz y productos derivados Corn and products thereof	X	
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Pork and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Beef and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Aves y productos derivados (ej:grasa) Poultry and products thereof (eg:fat)		X
Canela Cinnamon		X
Vainilla Vanillin		X
*almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ),avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces de nogal ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas (( <i>Carya illinoensis</i> ) ( <i>Wangenh.</i> ) <i>K Koch</i> ), castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamias y nueces de Australia( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.		
*almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ),hazelnut ( <i>Corylus avellana</i> ), walnut ( <i>Juglans regia</i> ), cashew ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacan nut (( <i>Carya illinoensis</i> ) ( <i>Wangenh.</i> ) <i>K Koch</i> ), brazil nut ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nut ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia nut and queensland nut( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof.		
<b>** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alergen RD 1245/2008</b>		
<b>This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE</b>		



# ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind      TFNO.: (34) 968-693800  
30562 CEUTI              FAX: (34) 968-693838  
MURCIA – SPAIN      WEB [www.aliminter.com](http://www.aliminter.com)



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y  
PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS  
DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS